Hochzeitskuchen auf einem Backblech

Kategorie: Kuchen
Zubereitungszeit : 60 min
Portionen: beliebig

Zutaten:

- 4 Eier
- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse Zucker
- 1 TL Backpulver
- 4 Pck. Vanillepuddingpulver
- 2 Dosen Pfirsiche
- 3 Becher Sahne
- 3 Pck. Sahnesteif
- 3 Pck. Vanillezucker
- 3/8 Maracujasirup
- 3 Pck. Vanillesauce

Beschreibung:

Eier, Öl und Zucker schaumig rühren, anschl. Backpulver und das Puddingpulver unterrühren.

Den Teig auf ein Backblech geben und ca. 20 – 25 Minuten bei 180° backen.

Pfirsiche nun klein schneiden sowie die Sahne schlagen, Sahnesteif und den Vanillezucker hinzugeben. Die Pfirsiche unter die steif geschlagene Sahne heben und auf dem Tortenboden verteilen.

Nunmehr den Maracujasirup (kann auch Maracujasaft sein) mit der Vanillesauce ohne zu kochen verrühren und über die Sahne streichen.

Für einen einfachen Tortenboden reicht die Hälfte der angegeben Menge!

Notizen: